Zelné balíčky s mozzarellou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mozarella 2 ks
- slanina 8 plátek
- zelné listy 8 ks
- grilovací koření 2 lžička
- sladká chilli omáčka 4 lžíce
- trocha soli 1 ks
- dle potřeby olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do většího hrnce nalijeme vodu, osolíme a přivedeme k varu. Do vařící vody ponoříme asi na 4 minuty zelné listy. Pak vodu slijeme a zelí necháme na sítu okapat.

Do trojúhelníku vyřízneme středový košťál. Pozor, abychom nerozřízli celý list, protože by se hůře balil. Mozzarellu na nakrájíme na osm stejně velkých dílků.

Připravené zelné listy rozložíme na vál a na každý položíme plátek slaniny. Doprostřed položíme kousek mozzarelly. Tu ochutíme špetkou grilovacího koření, půlkou lžíce chilli omáčky a podle chuti ještě osolíme. Pak zelné listy zabalíme do balíčků a naskládáme do zapékací mísy vymazané olivovým olejem. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 250 °C asi 20 minut.

Hotové balíčky podáváme s vařenými brambory nebo tmavým pečivem.